

**Навчально-виробнича база на підприємствах м. Сєвєродонецька
для проходження виробничого навчання та практики на виробництві
для групи 1-4 із професії «Кухар»**

Обладнання:

1. Універсальні кухонні машини-«УКМ».
2. Настільні циферблатні ваги-«Тайгер».
3. Картоплеочисні машини-«МОК» різних модифікацій.
4. Універсальні дискові овочерізки -« МРО-50»
5. Машини для протирання овочів та продуктів-«МУ-1000»
6. М'ясорубки для подрібнення м'яса та риби - МПМ різних модифікацій
7. Тістомісильні машини малогабаритні-«ПРИМА-40»
8. Електричні котли -«КХЕ -60»
9. Електричні плити - «ПЕТ-0,51»
10. Електричні сковороди-«СЕ-0,45М»
11. Електричні фритюрниці-«ФЕ-20М»
12. Електричні кип'ятильники безперервної дії - «КБЕ-100МН»
13. Жарові шафи - «ШЖСМ-2К»

Інструмент:

1. Виїмки для тіста
2. Ножиці
3. Ножі кухарської трійки та корінчасті
4. Подрібнювачі часнику
5. Скребки для риби
6. Терки

Інвентар:

1. Дошки розробні з відповідним маркуванням

2. Качалки
3. Лотки глибокі, мілкі
4. Друшляки
5. Лопатки металеві та дерев'яні
6. Ложки гарнірні та мірні
7. Сита металеві та волосяні
8. Черпаки різної ємності
9. Шумівки
10. Щіпці для відпуску страв

Кухонний посуд:

1. Каструлі різної ємності
 2. Миски глибокі
 3. Протвені для запікання
 4. Сковорідки різного діаметру
 5. Чайники
- Столовий посуд